COMO FAZER CARNE DE SOL NORDESTINA

INGREDIENTES

1 peça de carne de 10 (contra-file, alcatra etc)

sal

MODO DE PREPARO

Abrir a carne como manta.

Passar bastante sal, em todos os lados da carne.

Deixe descansar em um refratário por cerca de 12 horas, para que a carne solte líquido.

Após este período, por a carne em algum lugar ventilado, durante o dia a carne deverá ficar sob o coberto e a noite a carne tomará o sereno, este processo deverá ser de 2 dias e 2 noites.

Feito isso a carne esta pronta. Poderá ser congelada, não esquecer de dessalgar a carne por aproximadamente 12 horas antes do uso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43589-como-fazer-carne-de-sol-nordestina.html